

Moderna Vaporera Electrónica para Cocinar Arroz y otros Alimentos, con Accesorios para Sushi.



Manual De Instrucciones y
Recetario De Cocina

Modelo: ARC-3946

Felicidades! Su nueva AROMA® Arrocera/Vaporera vendra a ser uno de los mas versatiles y sorprendentesaparatos en su cocina. Usted puede cocinar muy buen arroz en cualquier tiempo, cocinar al vapor muchas variedades de alimentos. Preparar sabrosisimas sopas y guisados, usarlo como calentadora. Este sistema esta diseñado para facil manejo con solo apretar un boton hace rapido y facil de usar.

Son muchos los platillos que usted puede preparar con su nueva Arrocera/Vaporera que usted mismo encontrara usando su recetario para preparar muchos de sus platillos favoritos e inventando sorprendentes recetas!

Diviertase cocinado.



Publicada Por:

Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.aromaco.com

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

Cuando se usen aparatos electricos, siempre deberán observarse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Importante: Lea cuidadosamente todas las instrucciones de seguridad antes de comenzar a usar el aparato por primera vez.
2. Asegúrese de que el aparato esté apagado OFF, cuando no se esté usando, antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarlo.
3. Para protegerse y evitar un choque eléctrico, no sumerja en agua o en cualquier otro líquido el cordón, la clavija o el aparato mismo.
4. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.
5. Desconecte el aparato de la toma de corriente eléctrica cuando no lo esté usando, y antes de limpiarlo. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarla.
6. No ponga a funcionar ningún aparato si el cordón eléctrico o la clavija de enchufe están dañados o si la unidad no funciona bien o si se ha dañado de alguna manera. Regrese el aparato a la agencia de servicio autorizada más cercana, para revisión, reparación o ajuste.
7. No utilice aditamentos o accesorios que no sean surtidos o recomendados por el fabricante. Las partes incompatibles crean un peligro.
8. No se use en exteriores.
9. No deje que el cordón cuelgue sobre la orilla de la mesa o del mostrador ni toque las superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de una rejilla de gas o eléctrica encendidas ni dentro de un horno caliente.
11. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
12. Se deberán tomar precauciones extremas al mover el aparato cuando contenga arroz u otros líquidos calientes.
13. Siempre desconecte desde la base de la tomacorriente de la pared. Nunca jale del cordón.
14. La olla arrocera deberá operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos que estén funcionando. Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos, puede ser que esta unidad no funcione adecuadamente.
15. Cuando use la olla arrocera, evite los cambios bruscos de temperatura.
16. Úsese únicamente con una tomacorriente AC de 120V.
17. Asegúrese siempre de que la cacerola para cocinar interna esté seca por la parte de afuera antes de usarla. Si la cacerola para cocinar se mete húmeda en la olla arrocera, esto dañará al producto, ocasionando que no funcione bien.
18. Recomendamos que se tomen precauciones extremas al abrir la tapa durante el tiempo que cocine o después de haber cocinado, ya que el vapor caliente escapará de la olla y esto podría ocasionar quemaduras.
19. Durante la etapa de cocimiento y de cocimiento lento, podrá observar vapor saliendo de las ventanillas sobre las tapas. Esto es normal. No cubra, toque ni obstruya la ventanilla de vapor.
20. No toque las superficies calientes. Utilice para ello los mangos o las perillas.
21. Guarde la olla arrocera en un lugar fresco y seco.
22. Use el aparato sobre una superficie nivelada, seca y resistente al calor.

GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

1. Un cable de corriente de medida corta es provido cone la finalidad de reducir los riesgos de que se envede.

   a. Asse gurese de que la extenssion sea no mas, o menos, del voltage del aparato.

   b. Asse gurese de que el cordon, cuelge del mostrador, mesa, que pueda ser jaludo por nino, o tropesear por accidente.

PLOYA POLARISADA

Si este aparato tiene ploya polarizada:

Para reducir el riesgo de descarga electrica, este ploya intensional mente solo debe de enchurar un lado en enchufes de luz de ploya polarisada, si la clavija no entra completamente, solo le buelta a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificada. No intente de modificar la clavija, es muy poligroso.



ESTE APARATO ES PARA USO DOMESTICO.

ACERCA DEL ARROZ

El arroz es una fuente importante de carbohidratos complejos bajos en grasa y es abundante en tiamina, niacina y hierro. Es un ingrediente esencial para una dieta saludable.

Hay muchas diferentes variedades de arroz disponibles en el mercado. Su Olla para Cocinar Arroz de Aroma puede cada vez cocinar cualquier tipo de arroz perfectamente. A continuación encontrará las variedades de arroz comúnmente disponibles y sus características:

Arroz de grano largo

Típicamente este arroz no tiene mucho almidón y presenta granos individuales y sueltos después de su cocimiento. El arroz "California" es suave; el arroz "Carolina" es un poco más firme, y el arroz "Jazmín" es el más firme de las variedades de granos largos y es aromático y de mucho sabor.

Arroz de grano corto

El arroz de grano corto es de naturaleza suave, pegajoso y firme al diente. Este es el arroz que se usa para hacer sushi. El "Arroz California " es suave; el "Arroz Dulce ", frecuentemente llamado arroz "perla" debido a su forma redonda, es extra pegajosa y es excelente para recetas como el arroz con leche o budín de arroz.

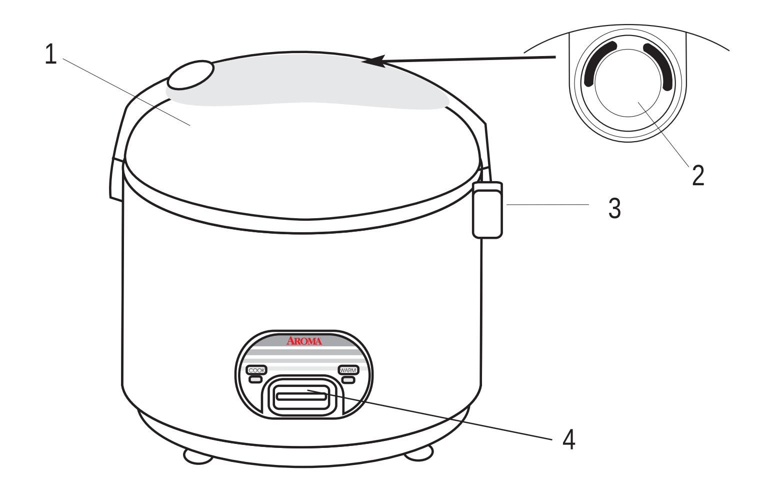
Arroz integral

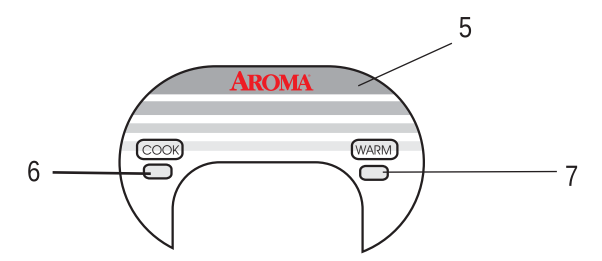
El arroz integral es frecuentemente considerado la variedad más saludable. Tiene capas de salvado en cada grano y contiene más vitaminas del complejo B, hierro, calcio y fibra que el arroz pulido (blanco). El arroz integral más popular es de grano largo y tiene una textura firme al diente.

Arroz silvestre

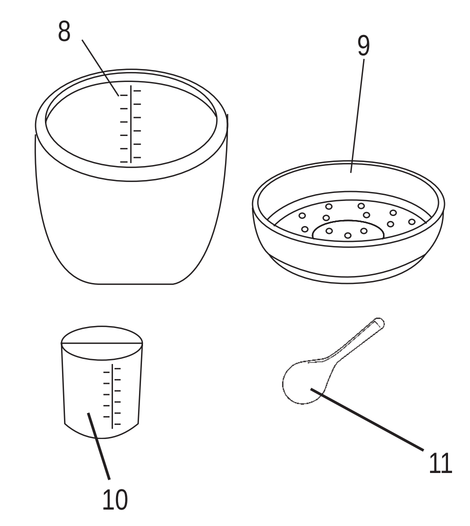
El arroz silvestre viene en muchas diferentes variedades y mezclas. Frecuentemente es mezclado con arroz de grano largo por su textura más firme y color en tonos de café hasta negro. El arroz silvestre es ideal para rellenar aves como pollo y pavo cuando es cocinado con consomé y mezclado con sus frutas secas favoritas.

IDENTIFICACIÓN DE LAS REFACCIONES



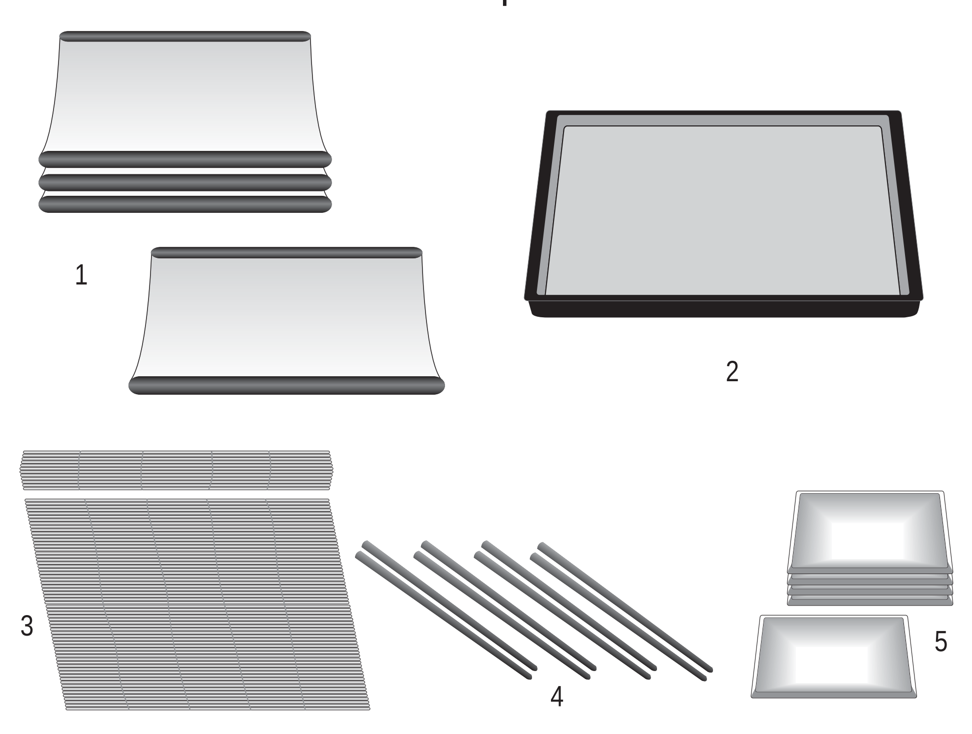


1. Tapa
2. Ventanilla de vapor
3. Colector de la condensación
4. Interruptor de cocer
5. Panel de control
6. Luce indicadora de cocer
7. Luca indicadora de manterner caliente
8. Cacerola interna
9. Charola para el vapor
10. Taza de medir
11. Paleta para el arroz



IDENTIFICACIÓN DE LAS REFACCIONES

Accesorios para Sushi



1. Platos para Sushi (4): Los trastes grandes de porcelana pueden usarse para presentar y servir el sushi.

2. Charola de Servir (1): Esta charola de plástico durable puede usarse para organizar/servir/presentar todo lo que se requiere para ofrecer una exitosa fiesta a base de sushi.

3. Carpetas de Bambú para Sushi (2): Estas carpetas son para enrollar el sushi. Pueden usarse los dos lados para enrollar. Para instrucciones más detalladas vea el recetario El Arte del Sushi que se incluye en esta compra.

4. Palitos para comer (4 pares): En la cultura Asiática, estos palitos de madera son los utensilios tradicionales para comer.

5. Trastes para salsa (4): Estos pequeños trastes de porcelana son los que tradicionalmente se usan para servir la salsa de soya.

CÓMO USAR SU APARATO

Antes de usarla por primera vez:

1. Lea todas las instrucciones y medidas importantes de seguridad.
2. Retire todos los materiales de empaque y la etiqueta engomada, envolvente que está pegada en el frente del producto (arriba del panel de control). Deje todas las etiquetas de advertencias intactas.
3. Asegúrese de que todos los artículos se reciban en buenas condiciones.
4. Rompa todas las bolsas de plástico, ya que pueden representar un riesgo para los niños.
5. Lave todos los accesorios con agua tibia y jabón. Enjuáguelos y séquelos completamente.
6. Saque la cazuela interna de la olla arrocera y lávela con agua tibia y jabón. Enjuáguela y séquela perfectamente antes de volverla a poner dentro de la olla. Limpie el cuerpo de la olla y el elemento de calentamiento con una toalla húmeda. Seque perfectamente antes de usar.

- **No utilice limpiadores abrasivos o fibras para tallar.**
- **En ningún momento sumerja en agua la olla arrocera, el cordón eléctrico o la clavija.**

Para cocer arroz:

1. Utilice la taza de medir, que viene con el producto, para medir la cantidad deseada de arroz. Un nivel de la taza para medir Aroma equivale a una taza de la tabla de medición para arroz y agua que aparece en la página 7.
2. Enjuague el arroz en un tazón aparte, hasta que el agua salga relativamente clara y luego escúrralo.
3. Agregue el arroz limpio a la cacerola interna.
4. De acuerdo con las líneas de medición de agua que aparecen dentro de la cacerola o bien utilizando la taza de medir, agregue la cantidad de agua adecuada.
5. Tape y enchufe el cordón eléctrico en la tomacorriente. El panel de control se encenderá y apagará. Entonces ya la olla estará lista para programarse.
6. Presione el botón de cocinar "cook" y en el panel de control aparecerá "00". Después de una pausa corta oirá una segunda señal "bip", la cual indica que el aparato ha comenzado a cocinar.
7. Cuando el arroz esté listo, la olla cambiará automáticamente al modo de calentamiento. Para obtener un arroz más sabroso, déjelo reposar de 5 a 10 minutos más, en el modo para mantenerlo caliente, una vez que haya terminado el proceso de cocimiento.

Para la vaporera:

1. Agregue la cantidad de agua deseada en la olla. Una guía para su vaporera ha sido incluida en la pagina 8.
2. Coloque la charola de vapor sobre la arrocera.
3. Coloque la comida en la charola y presione la palanca de encendido para cocinar. Cuando ya estan cocinadas, se cambiara automaticamente a la señal a "Warm" para mantenerse caliente. Recomendamos mantener la comida en "Warm" no más de 5 a 10 minitos para evitar que se sobrecicine.

PRECAUCION:

- No abra la tapa cuando la olla está en uso.
- Si la olla para cocer está mojada y se coloca nuevamente en la vaporera, causará daños y fallas al producto.

GUÍAS DE COCCIÓN

Tabla de medidas de arroz/agua:

ARROZ EN TAZA	LINEA ADENTRO DE LA OLLA	AGUA CON LA MEDIDA	ARROZ CRUDO
2 Tazas	Linea 1	1-1/2 Tazas	1 Tazas
4 Tazas	Linea 2	2-1/2 Tazas	2 Tazas
6 Tazas	Linea 3	3-1/2 Tazas	3 Tazas
8 Tazas	Linea 4	4-1/2 Tazas	4 Tazas
10 Tazas	Linea 5	5-1/2 Tazas	5 Tazas
12 Tazas	Linea 6	6-1/2 Tazas	6 Tazas

NOTA:

- Al cocer arroz integral o arroz silvestre, agregue 3/4 de taza de agua adicional.
- La taza para medir que viene incluida no mide una taza exacta. La Tabla se refiere a tazas de arroz/agua con base en la taza para medir que se proporciona.

CONSEJOS ÚTILES:

1. Enjuague el arroz para quitarle el exceso de salvado y almidón. Esto evitará que el arroz se queme o se pegue en el fondo de la olla, pero también puede reducir los nutrientes del arroz.
2. Si se le está pegando el arroz debido al tipo de arroz que está usando, intente agregando una ligera capa de aceite vegetal o rocío (spray) antiadherente al fondo de la olla interior antes de agregar el arroz.
3. Esto es sólo una guía general de medición. Puesto que existe una gran variedad de clases de arroz en el mercado (véase Acerca del Arroz en la página 3), las medidas de arroz/agua pueden variar ligeramente.

GUÍAS DE COCCIÓN

Tabla para cocer al vapor:

VEGETAL	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCIMIENTO
Esparragos	1/2 Taza	10 Minutos
Brocoli	1/4 Taza	5 Minutos
Col	1 Taza	15 Minutos
Zanahoria	1 Taza	15 Minutos
Coliflor	1 Taza	15 Minutos
Maiz	1 Taza	15 Minutos
Berenjena	1-1/4 Taza	20 Minutos
Ejotes	1 Taza	15 Minutos
Chicharos	1/2 Taza	10 Minutos
Espinaca	1/2 Taza	10 Minutos
Calabaza	1/2 Taza	10 Minutos
Calabacin	1/2 Taza	10 Minutos

SUGERENCIA UTILES:

1. La may oria de los vegetales absorven unicamente una pequeña parte de agua cuando se estan cocinando al vapor, no es necesario cambriar la cantidad de agua para cocinar al vapor deferentes alimentos.
2. Mantenga la tapa siempre cerrada durante todo el proceso de cocer al vapor. El abrir la tapa causará una pérdida de calor y vapor, resultando en un tiempo de cocción más lento. Si Si es necesario abrir la tapa, tal vez desee agregar una pequeña cantidad de agua a la olla para ayudar a reponer el tiempo de cocción.
3. La altura, la humedad y la temperatura exterior afectarán los tiempos de cocción.
4. La tabla de cocción al vapor es sólo para propósitos de consulta. El tiempo real de cocción puede variar.

CÓMO LIMPIAR EL APARATO

Desconecte siempre la unidad y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.

1. Saque la cacerola interna. Lávela con agua tibia y jabón, usando una esponja o toalla para platos.
2. Enjuague y seque perfectamente.
3. Repita este proceso con la charola para vapor y con los otros accesorios que se proporcionan.
4. Lave todos los accesorios para sushi con agua y jabón. Enjuague y seque muy bien.
5. Limpie el cuerpo de la olla arrocera con una toalla húmeda.

- No utilice limpiadores abrasivos ásperos o productos que no se consideren seguros para usarse en recubrimientos no adherentes.
- No sumerja en agua o en cualquier otro líquido la olla arrocera. Este aparato
- No deberá meterse en lavavajillas. La cacerola interna TAMPOCO deberá lavarse en lavavajillas.

GARANTÍA LIMITADA

Aroma Housewares Company garantiza que este producto no tenga defectos en sus materiales y fabricación durante un período de un año a partir de la fecha comprobada de compra dentro de la parte continental de los Estados Unidos.

Dentro de este período de garantía, Aroma Housewares Company reparará o reemplazará, a su opción, las partes defectuosas sin ningún costo, siempre y cuando el producto sea devuelto, con el flete prepagado, con comprobación de compra y $8.00 dólares para cargos de envío y manejo a favor de Aroma Housewares Company. Antes de devolver un producto, sírvase llamar al número telefónico gratuito que está más abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

Esta garantía no cubre la instalación incorrecta, el uso indebido, maltrato o negligencia por parte del usuario. La garantía también es inválida en caso de que el aparato sea desarmado o se le dé mantenimiento en un centro de servicio no autorizado.

Esta garantía le da derechos legales específicos los cuales podrán variar de un estado a otro y no cubre áreas fuera de los Estados Unidos.

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
L-V, 8:30 AM - 5:00 PM, Tiempo del Pacífico
Sitio Web: www.aromaco.com